

Bolsas de cocción al vacío code: 550892

Bolsas de cocción al vacío de 2 capas.

Aptas para cocinar con sous vide.

Capa interna hecha de polietileno de 50 µm apta para contacto con alimentos.

Capa externa hecha de poliamida de 15 µm (nylon).

Espesor total: 65 µm.

Resistente a temperaturas de -20°C a 100°C.

Aptas para envasadoraS al vacío de campana.

-  Construcción de 65 µm de 2 capas para un embalaje al vacío y cocción sous vide fiables.
-  Empaquetado cada 100 para un uso diario eficiente en la cocina.



Código	Packed per	LxW (W)
550892	100	250x350